

Cremige Garnelen-Linguine

Für 4 Portionen

450 g junge Erbsen	3 Knoblauchzehen	1 Zwiebel
1 rote Chilischote	1 EL Olivenöl	400 g Linguine
Salz, Pfeffer	200 g Garnelen	100 g Schlagsahne
50 ml Weißwein	200 g Crème-fraîche	50 g Parmesan
1 Zitrone	3 Zwg. Basilikum	

Knoblauch und Zwiebel schälen, fein würfeln.

Chilischote putzen und in halbe Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Knoblauch, Zwiebel und Chili darin andünsten.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen. Etwas Kochwasser für die Sauce aufbewahren.

Garnelen ebenfalls in die Pfanne geben, anbraten.

Erbsen zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit Sahne und Weißwein ablöschen, Crème fraîche und etwas Nudelwasser einrühren, köcheln lassen.

Parmesan reiben. Zitrone heiß waschen, halbieren.

Eine Hälfte in Spalten schneiden, von der anderen Hälfte die Schale abreiben. Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und Nudeln unterheben.

Pasta mit Zitronenspalten, Basilikumblättchen und Parmesan servieren.

NN am 22. November 2025